

课程思政融入“面点工艺学”的教学探讨

王宏*, 张玉萍, 莫茹茵, 黎俏灵

岭南师范学院食品科学与工程学院, 广东 湛江

收稿日期: 2024年5月21日; 录用日期: 2024年7月15日; 发布日期: 2024年7月24日

摘要

《高等学校课程思政建设指导纲要》中指出以“立德树人”为目标, 各高等学府应系统而深入地推进课程思政建设的进程。“面点工艺学”是烹饪与营养教育专业的重要基础专业课, 也是课程思政的重要载体。本文旨在深入研究如何在“面点工艺学”的教学过程中巧妙地融入思政教育理念, 充分挖掘课程中所蕴含的思政教育资源, 并将其有机地融入到专业知识的讲授与实践操作中, 推动本课程的教学改革进程, 为本专业的课程思政实践提供理论基础与实施方案。

关键词

课程思政, 面点工艺学, 思政元素, 人才培养, 项目实践

Exploration of Integrating Ideological and Political Education into the Teaching of “Pastry Technology”

Hong Wang*, Yuping Zhang, Ruyin Mo, Qiaolin Li

College of Food Science and Engineering, Lingnan Normal University, Zhanjiang Guangdong

Received: May 21st, 2024; accepted: Jul. 15th, 2024; published: Jul. 24th, 2024

Abstract

The “Guiding Outline for the Ideological and Political Construction of the Curriculum of Colleges and Universities” points out that with the goal of “cultivating people with virtue”, all colleges and universities should comprehensively promote the ideological and political construction of the curriculum. “Pastry Technology” is an important basic professional course in cooking and nutrition education, and also an important carrier of ideological and political courses. This paper will deeply discuss how to organically integrate ideological and political education into teaching, ex-

*通讯作者。

文章引用: 王宏, 张玉萍, 莫茹茵, 黎俏灵. 课程思政融入“面点工艺学”的教学探讨[J]. 创新教育研究, 2024, 12(7): 358-363. DOI: 10.12677/ces.2024.127474

cavate the characteristic ideological and political elements of the curriculum in detail, promote the teaching reform process of this course, and provide a theoretical basis and implementation plan for the ideological and political practice of the course of this major.

Keywords

Curriculum Ideology and Politics, Pastry Technology, Ideological and Political Elements, Talent Training, Project Practice

Copyright © 2024 by author(s) and Hans Publishers Inc.

This work is licensed under the Creative Commons Attribution International License (CC BY 4.0).

<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>



Open Access

1. 绪言

在 2020 年 5 月推出的《高等学校课程思政建设指导纲要》以下简称《纲要》中,强调了“立德树人”的重要性,并明确表明了要落实这一根本任务,就必须树立“三位一体”的目标,各高校全面推进课程思政建设。《面点工艺学》作为食品科学与工程、烹饪与营养教育等相关食品专业的重点专业课程之一,融入课程思政教学顺应了新时代要求,同时符合国内高等教育的发展趋势。

1.1. 面点工艺学课程思政的研究现状

在烹饪专业的课程思政研究中,关于面点工艺学课程思政的相关文章较少,从知网发文数量看,仅有 7 篇期刊,说明本课程思政研究空间较广,教师的课程思政理念较匮乏;从研究内容看,查雅婷以“综合说”的方式将挖掘的思政元素融入到面点工艺学的教学过程中,强调教师应当以身作则,从而完善德育机制;刘颜、付光玺提倡将面点工艺学与思政课程有机结合,充分发挥“三全育人”的功能,这两篇文章达成共识,以“立德树人”为根本任务,但在教学过程方面融合得不够多元、全面[1]。此外马艳梅指出烹饪专业的思政课程教学停留在传统的思政课程中,与当前的教学思政教育有着明显的差距[2]。

1.2. 面点工艺学课程思政的研究目的与意义

1.2.1. 研究目的

基于面点工艺学课程,推动教学改革,进一步促进课程思政的有机融合,解决“怎样多元化挖掘课程思政元素”、“怎样多方向地融入教学过程中”、“怎样实现全面推进课程思政建设”这几个问题。

1.2.2. 研究意义

一是深入挖掘面点工艺学课程的教学内容,进一步获得更多专业知识。基于“课程思政”背景下以培养学生德育为主线,不再拘泥于课本枯燥的文字形式,全面提高学生的综合素质,符合“培养德智体美劳全面发展”的人才需求;二是时代在快速发展,教育也要紧跟其后。本文的研究将进一步推动课程教学的改革,提高教学质量;加强学生的社会认同感和文化自信。

2. 概念

2.1. 面点工艺学

“面点工艺学”是作为一门至关重要的技术基础专业课。它是构建烹饪学生面点技艺知识体系的核心支柱,也是一门详细地介绍从原料到成品全过程、总结和解释面点制作工艺一般规律的学科。该课程

要求学生既懂得面点工艺制作的科学理论,又掌握面点品种的制作技术,转变个人的专业思维方式,提升成品点评的能力,对传统面点制作工艺进行传承、发展、创新[3]。

2.2. 课程思政

“课程思政”指的是“课程思想政治教育”,有广义和狭义之分,广义的课程思政包括思政课程本身的全部课程的思政;狭义的则排除思政课程外的其他课程与思政的融合,一般有三种方式:“挖掘说”、“融入说”、“综合说”[4]。此外,“课程”与“思政”的关系并非一一对应,而是一种交叉互助的关系,它们相互包容、相互促进,“课程思政”建立课程的基础上,全面发挥思政政治教育的优势[5]。

3. 面点工艺学中思政元素的挖掘

一是根据主题挖掘出有特色的思政教育元素;二是聚焦线下的授课课堂,思政元素往往以隐性的方式融入课堂中,因此挖掘前必须提升对思政元素的敏感度;三是立足课程归属的专业背后的人才培养要求,联系时事新闻、互联网信息,总结出具有时代性的思政元素。这些“点”聚集一起成为课程的元素库,可以供教学使用。

3.1. 深入课程的教学内容,发掘特色的思政元素

本课程的教学内容共有九个章节,分别是:绪论、中式面点制作的基本原料、面点加工器具和设备、面团、馅心、成形工艺、熟制工艺、典型功能面点的制作示例、中式面点的创新与发展。这九个章节可以分成四大主题:中式面点的悠久历史、丰富多样的原料与器具、面点制作的精湛技艺、面点的改革与发展。

3.2. 聚焦线下的授课课堂,探索隐性的思政元素

线下的授课课堂中蕴含着非常丰富的思政元素,基本包括核心的德育元素。例如在实践课时要求学生按时完成制品,注重成品质量,以加强专注做事的能力及工匠精神的培养;在讲解面点的原料时,可以从食品安全这个角度为切入口,不能让假冒劣质的原料进入餐桌;在讲解面点成熟方法(蒸、炸、烤)时,要强调操作的规范性,以保护身体的安全。以此为培养高素质人才奠定基础;教师有意识地提炼思政元素并融入课堂教学中,如在实训课中部分学生出现不打扫卫生现象,可以引入酒店的厨房员工管理准则,深刻认识到职业素养的重要性。

3.3. 立足专业的人才培养,总结具有时代性的思政元素

烹饪与营养教育专业志在培养“德智体美劳”全面发展,具有稳固的理论基础、丰富的餐饮管理和营养与卫生安全知识、熟练的烹饪技艺、扎实的师范生教学技能的应用型复合型高素质人才,能够从事星级酒店、餐饮企业后厨、管理、技术开发、培训的工作,在中职、高职院校担任烹饪教师一职,从人才培养要求中反向总结出具有时代性的思政元素并引入经典人物:具备职业素养的优秀烹饪教师(如荣获广东五一劳动奖章的毕业校友冯莉、杨文娟)、肩负社会责任感的本土粤菜名厨(如在抗疫期间带领团队、发放免费午餐的卢波、高飞、郑向阳)、追求创新理念的高校烹饪项目(如岭南师范学院推出的“寻味广州湾——中文+粤菜”的汉语桥线上课程)等[6]。

4. 课程思政融入面点工艺学的方法

“全面推进课程思政建设”是教学设计的重要任务,本章通过构建五大场景作为“面”,即课程设计、案例教学、课程资源、课程实践以及协同评价,力求实现课程思政的全方位建设。这五大场景相辅相成,共同构成了课程思政建设的立体框架,确保了思政元素能够有机地融入到面点工艺学教学的各个环节中,从而实现课程思政的全面推进与深化发展。

4.1. 场景一：融入课程设计

习总书记在全国高校思想政治工作会议上指出“要用好课堂教学这个主渠道思想政治理论课要坚持在改进中加强，提升思想政治教育亲和力和针对性，满足学生成长发展需求和期待，其它各门课都要守好一段渠、种好责任田，使各类课程与思想政治理论课同向同行，形成协同效应”[7]。思政建设的主要渠道是课堂教学，在课堂教学中最重要的是课程设计，可以从以下方面入手。

1) 教学目标

“面点工艺学”融入课程思政前，要先明确育人目标——“三全育人”，在此基础上制定教学大纲、确定该课程的课程目标以及每章节的教学目标，发扬中华优秀传统文化，以传承制作技艺为主，增强学生对于中式面点文化的自信心、对面点岗位的职业认同，并结合新时代的发展特色与地方风味的特点，鼓励学生勇于探索、创新面点。例如在设计教案时，课程目标改变传统的“三维目标”，从而设置新“三维目标”——知识与能力目标、过程与方法目标、思政教育目标。

2) 教学内容

“面点工艺学”课程包含中式面点的发展历史、面团调制技术、成形与熟制的技术特点等主要内容，课程思政与其有机融合，要求学生不但要掌握基础的理论知识，包括面团调制时的化学变化，提高个人操作能力，如制作传统点心油条和粽子时，可以联系历史典故，激发爱国主义教育。在讲解擀皮的技巧、成形手工操作的手法等，要培养学生敬业求精的工匠精神和职业认同感。把湛江非物质文化遗产——鸭乸粽纳入课程教学中，该美食的制作技法面临失传，让学生了解本土文化、鼓励传承传统技艺。

3) 教学方法

“面点工艺学”是一门理论与实践结合的课程，可采用案例教学、线上线下混合教学、理实一体化等多种教学方法[8]。理实一体化教学方法实现师生双边教学，例如在课前下放任务单，学生自主学习课程预习板块，搜索资料完成，在该板块中可以设置课程思政内容，如找出与本章节相关的历史故事等，学生自主了解传统文化；案例教学则是通过现实中的经典案例/新闻引用到课堂的知识点中，课程思政内化到专业知识中，学生在学习过程中加深对社会主义核心价值观的理解，培养职业精神与职业素养；线上线下教学则为新的发展趋势，结合学习软件完成预习与复习，通过弹幕，教师可以及时追踪学生的学习情况，并给予反馈，解决学生对思政元素的疑惑点，进一步提升线下课堂教学的效率。

4) 课程思政融入的具体案例设计

根据 2020 年《高等学校课程思政建设指导纲要》所强调的课程思政建设的目标要求和内容重点，结合“面点工艺学”的课程特点和教育目标，设立本课程的主要思政目标：培养与内化社会主义核心价值观、深化中华优秀传统文化教育、加强宪法教育、宣扬职业精神与职业道德。挖掘对应的思政教育元素，“润物细无声”般融入课堂教学中，从而实现思政目标[9]。针对“面点工艺学”课程的思政教育融入案例(见表 1)。

Table 1. “Pastry technology” course ideological and political education goal into the case
表 1. “面点工艺学”课程思政教育目标融入案例

第三章：面点加工	面点设备	手工工具到机器历程	弘扬工匠精神
第四章：面团	面团分类及调制	红色故事——卢进勇与青稞面团	弘扬不屈不挠、助人为乐的精神
第五章：馅心	咸味馅心的制作工艺	新闻报道“假肉馅包子”	弘扬中华优秀传统文化——提倡“守诚信”，扣好道德的第一颗扣子
第六章：面点的成形工艺	面点种类与造型特点	李海青“花式馒头”获非遗美食国际赛金奖	激发爱国情怀与民族自豪感，鼓励传承传统技艺、敢于创新

4.2. 场景二：融入课程资源

在互联网平台中,本课程的课程资源较少,采用联合他校相同学科教师共同成立课程思政资源库,挖掘每章节的思政点,把如何导入上课内容、以及如何拓展都做成案例,可以采用小组拍摄课程的方式或讲课的形式。让拥有具有专业特色、思政元素的视频课程上传到优质的网络平台供学生们预习、复习等。数字化教学资源建设有利于实现人人皆学、处处能学、时时可学的良好学习氛围[10],在融合课程思政的基础上,进一步创建“处处思政、时时思政”的新型学习圈。

4.3. 场景三：融入案例教学

案例教学分为三大方面:时代人物、时事新闻、创新项目。例如时代人物的选择要与教学内容相联系,人物传递的精神理念要符合思政教育的理论要求,如在讲授第六章面点成形课程时,引入非遗美食国际赛金奖的获得者李海青的事迹:从发现自己有做面食的兴趣到系统学习崂山面塑技艺的过程,她坚持了25年,她获奖感言:“我不仅可以制作出优质的馒头,更致力于将面塑这一非物质文化遗产传承下去。”通过该案例让学生更深入地了解 and 体验面塑的魅力,体会到长期坚持一件事可以做好、做强、做精。同时增强文化自信、肩负传承中国传统文化的时代责任。邀请行业专家、烹饪大师进行讲座,通过交流学习,从中学习精益求精的工匠精神、及时了解烹饪行业发展动态,激发他们对行业的认同感,培养良好烹饪职业精神和职业素养。

4.4. 场景四：融入课程实践

本课程的实践项目分为校内与校外项目,也分为课内与课外项目(此处单探讨校内与校外层面)。在校内方面,有传统的课堂结业实践和饭堂窗口经营实践;在校外方面,有探索非遗美食发源地项目和到福利院开展面点制作的交流活动。

结业实践:每到学期期末,教师提前布置结课作品要求:以小组合作制作一桌点心宴席,要求作品主题(如包含红色文化、传承创新等)、营养成分、卫生标准、原料利用率方面的介绍,这样既可以提升个人创新意识,还可以加强团队合作精神。

饭堂窗口经营:学生小组与教师联合讨论方案,由学生为主办方执行,从窗口装饰、菜品设计、原料采购、卫生标准、经营宣传、成本计算等,由他们自身亲力亲为,这一实践项目,带来了巨大的挑战,从中可以飞速地强化他们的统筹安排能力、提升团队协作的能力、熟悉食品安全的法律法规。

非遗美食发源地项目:可以分为周末短期类与暑假寒假长期类项目,短期类注重近距离了解非遗美食的外形特色、文化发展、人文特征、产品宣传等,长期类则注重学习制作技艺。此外发源地的选择可以是学校所在地的本土地区,也可以是学生家乡所在地,后续根据个人或小组探索情况做一份调研报告,供大家互相学习、评论区交流。

福利院开展面点制作交流活动:此项目更贴近社会实践类,在福利院中与孩子们面对面交流,进行面点制作技艺的传授,该活动由教师筛选出合适的福利院(包括地点、方案)方案要包含思政元素,如爱心的传递,勤俭节约,爱惜食物等。学生选择的品种既要便于孩子们操作,又要极大地保障人身安全,结束后写一份自己的心得体会并在班上交流,加强学生的社会认同感,践行社会主义核心价值观。

4.5. 场景五：融入协同评价

“面点工艺学”的课程考核评价方式应该以“立德树人”占一定比例,运用多元化的考核模式,并且融合“三全育人”的理念,实行全方位考核。在教学目标的制定中体现思政元素,在试卷结果分析中检查达成度是否与预期一致。根据本课程的特色,采用100分制,考试评价包括平时成绩、期末考试(笔试与实训作品)、实践项目等。

5. 结语

本研究过程进一步推动了“面点工艺学”的课程改革，结合时代教育热点“课程思政”，全面推进课堂教学建设，该研究的不足在于该课程未推出有关的课程思政的相关政策，部分观点更多地结合《纲要》与现有的相关文献。在未来，希望有更多的学者推动本课程改革，尤其是课程思政方面，紧跟时代的脚步。

基金项目

2023 年岭南师范学院校级教改项目(000302303552)。

参考文献

- [1] 刘颜, 付光玺. “课程思政”背景下的面点工艺学教学改革[J]. 黑龙江教育: 理论与实践, 2020(2): 2.
- [2] 马艳梅. 高职烹饪营养与卫生课程融入课程思政的实践与研究[J]. 中国食品, 2022(24): 52-54.
- [3] 查雅婷. 《面点工艺学》课程思政教育的实践与探索[J]. 中国食品, 2021(11): 122-123.
- [4] 罗云, 倪非凡. 课程思政: 内涵, 属性与实施路径[J]. 高等教育评论, 2021, 9(1): 49-58.
- [5] 申艳楠. “课程思政”视角下中职《基础会计》教学设计与探究[D]: [硕士学位论文]. 南昌: 江西科技师范大学, 2021.
- [6] 黄俊生. 新工科视域下烹饪与营养教育专业人才培养模式探索——以韩山师范学院为例[J]. 韩山师范学院学报, 2020, 41(3): 91-97.
- [7] 袁钺. “学科竞赛 + 项目模拟”双驱模式下影视类课程思政的育人建设研究[J]. 传播与版权, 2023(4): 106-108+112.
- [8] 周光红, 尹俊, 李松涛, 等. 应用型高校地理信息科学专业实践教学课程思政研究[J/OL]. 中国教育技术装备: 1-4. <https://link.cnki.net/urlid/11.4754.T.20230410.1723.014>, 2023-05-06.
- [9] 杨子姗, 杞斯卡娜, 龚薇, 施碧强, 高山, 施忠芬. “烹饪原科学”融入课程思政的教学探讨[J]. 云南农业, 2022(9): 36-39.
- [10] 龚京民. 视频课程拍摄环境构建及拍摄方法探究[J]. 中国教育技术装备, 2019(22): 47-48+54.